

溫 度 西 孝 應

于：我們來做麵包好不好。

東：好阿好阿！

品：好阿！

東：為什麼你突然想到要做阿。

品：對啊我也想問這個問題。

于：因為我昨天才和爸爸一起做
了很多麥麵包阿。

東：哇！好厲害阿，快點告訴我答案。

品：對啊我也想知道答案

于：問我就對了，這都是因為西孝母的關
係喔！

東：什麼是西孝母阿。

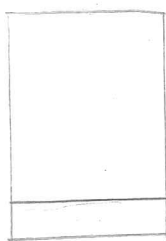
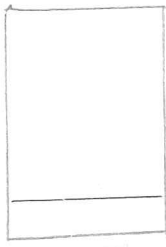

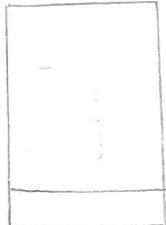

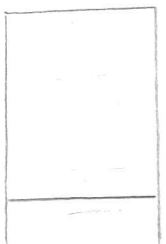
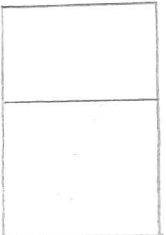

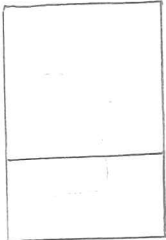

于：恩...我也不太清楚耶！那京尤讓我們來實馬會看看一
起找出答案吧！

才料：水、米糖、麥面粉、西酵母。

做法：把水、米糖、麥面粉和西酵母揉成團，放置30分鐘。

(西酵母就是西酵母菌，透過麥面團裡的葡萄糖當作食物，在短時間內迅速繁殖，在過程中排出二氧化碳，這些二氧化碳就會讓麵團膨脹，讓我們做出來的麵包能夠鬆鬆軟軟的。)

烤

地點		烤箱	陽台	房間	冷凍	冷藏
公分	20分鐘前	2.1cm	2.7cm	3.1cm	3.1cm	3.1cm
	30分鐘後	2.1cm	4.3cm	3.6cm	2.7cm	2.1cm
手感		(酵母死) 硬	佳	佳	硬	還可以
溫度		65°C	33°C	28°C	-18°C	0.5°C
照片	30分鐘前					
	30分鐘後					

溫度「酒孝」應過程

我們在過程中很開心，當然我們也明白了一些道理，酒孝其實就是酒孝母菌喔！

我們也明白了麵包為什麼會發酵，因為裡面有酒孝母，也就是說 $C_6H_{12}O_6 + \text{酒孝母} \rightarrow CO_2$ 。



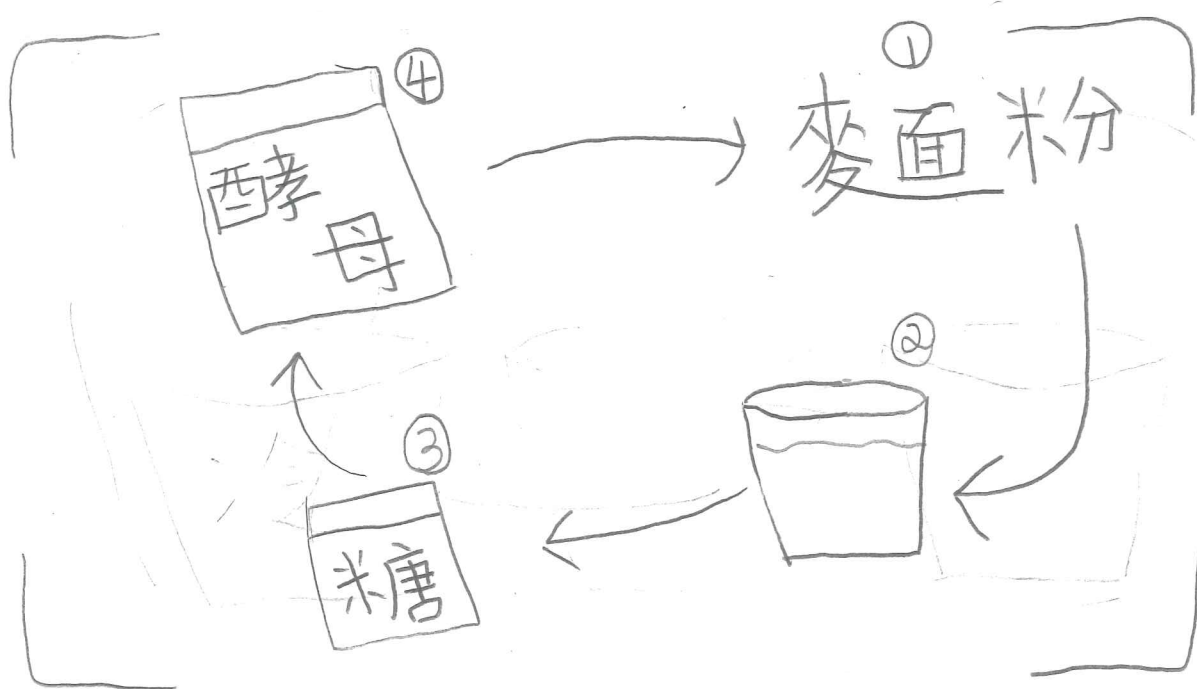
→ 酒孝母菌

過成

1. 我們的感受是：有一點累

但是很女子玩。

2. 我們大家一起做實僑馬，我們都明白了，能想到西孝母都是因為有看到女馬女馬做麥麵包。



最後
結論

實驗馬兒得矢口西孝母

在 0.5℃ ~ 65℃ 之間都可以
成功發西孝。所以製做
麵包時要注意溫度喔!

